Fiche technique

Couscous Taboulé 20 portions KNORR

Appellation du produit: Préparation pour Taboulé-huile d' olive: 1,6%

Mode d'emploi:

Vider le contenu du seau dans un grand récipient. Ajouter 5 litres d'eau froide et 0,5 litre d'huile. Mélanger puis mettre au froid pendant 1/2 heure au minimum. Avant de servir, égrainer en soulevant avec une fourchette à rôtir.

Liste d'Ingrédients (par ordre décroissant):

Semoule de blé dur: 81%, légumes (tomate, courgette, oignon, petit pois, haricot vert, poivron rouge), sel, huile d' olive vierge extra: 1,6%, fécule, exhausteur de goût: glutamate de sodium, feuilles de menthe, ciboulette, acidifiant: acide citrique, extrait de vinaigre de malt, arôme.

Liste des Ingrédients allergènes selon la Directive Européenne(2003/89/CE):

Liste	Présence dans la formule	Contamination croisée	Nature
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridrées) et produits à base de ces céréales	X		semoule de blé dur
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Arachide et produits à base d'arachide			
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits à base de lait		X	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Quennesland) et dérivés		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	

Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à bases de graines de sésame		X	
Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l de SO2		X	

Une étude est actuellement en cours afin de maîtriser les contaminations croisées par le poisson et crustacés

Valeurs nutritionnelles:

	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit deshydraté	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit préparé selon mode d'emploi
Valeurs énergétiques	337 kcal/ 1383 kj	176 kcal/ 727 kj
Protéines	12 g	4,5 g
Glucides	65 g	24 g
Lipides	3 g	7 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson):	oui
Convient aux végétaliens (pas de produits animaux, de poisson, viande ou poisson):	oui

Caractéristiques Organoleptiques:

Couleur:	rouge pâle
Odeur:	semoule et menthe
Texture:	salade à base de semoule
Goût:	semoule avec note citron et menthe

Caractéristiques Physico-Chimiques:

Teneur en sel:	2,78%
Teneur de MSG:	1,00%

Conservation:

DLUO Garantie Client distributeur:	4 mois
Mode de conservation:	
avant ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture, une fois produit reconstitué:	A conserver au réfrigérateur, dans un délai de 24h.

Gencod UC:

3011360084231

Fournisseur:

Unilever France Foodsolutions
23, rue François Jacob
92842 Rueil Malmaison CEDEX
S.A.S. au capital de 20 157 693 €
SIREN 552 119 216 R.C.S. Nanterre
SIRET 552 119 216 01974 - APE 513 W
Code TVA FR 16 552 119 216
Exploitation directe et location-gérance

Qualité:

Norme ISO 9001 version 2000
HACCP en place

N° Agrément CEE: produit ne nécessitant pas de numéro d' agrément sanitaire

Fiche technique
Couscous Taboulé 20 portions KNORR

Gencod UC: **3011360084231**

Plan de Palettisation:

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
	CNUF	CODE PRODUIT					LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	**301136**	**0084231**	Couscous taboulé 20 portions 1,4L		**0,625**	**0,685**	**130,0**	**115,0**	**150,0**	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	**0301136**	**8423001**	6 UC	**0,000**	**3,750**	**4,285**	**356,0**	**268,0**	**156,0**	**14,88**
1 COUCHE	**0301136**	**8423308**	9 U Reg 54 UC	**0,000**	**33,750**	**38,565**	**1200,0**	**800,0**	**156,0**	**149,76**
1 PALETTE	**0301136**	**8423506**	7 Couche 63 U Reg 378 UC	**0,000**	**236,250**	**269,955**	**1200,0**	**800,0**	**1086,0**	**1042,56**

Type de Palette: chep

Dimension Palette: 120x80

Condition de Gerbabilité Dépôt: 1/1